



## PIZZA E GNOCCHI BAR



## BENVENUTI A CASA VOSTRA

15 GORDON STREET  
ELSTERNWICK

EST. 2017

373 MALVERN ROAD  
SOUTH YARRA

EST. 2015

VIA TORINO 27 SANT'ANTONINO DI SUSÀ  
TORINO, ITALY

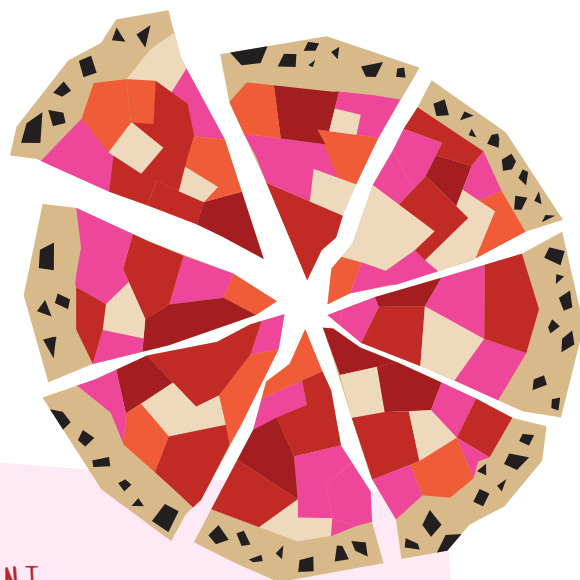
EST. 2023

48HITALIA.COM

PERCHE 48H?

IL NOME 48H VIENE DAL TEMPO MINIMO DI  
MATURAZIONE DEL NOSTRO IMPASTO

BUON APPETITO!



### LEGENDA ALLERGENI



LATTICINI



GLUTINE



UOVA



PESCE



ANIDRIDE  
SOLFOROSA  
E SOLFITI



SOIA



FRUTTA  
A GUSCIO



SENAPE



SEDANO



CROSTACEI



MOLLUSCHI



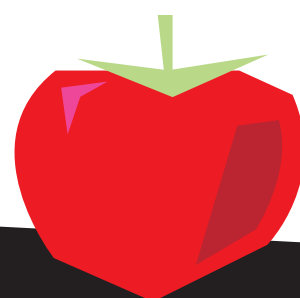
SESAMO



ARACHIDI




LUPINI






## I NOSTRI SPECIAL

### ANTIPASTI


 **IL MARENOSTRUM** fonduta di formaggi valsusini con erbetto del mediterraneo servito in cocotte in crosta di pane **13**


 **STEAK TARTARE** tartare di carne cruda condita in stile svizzero con salsa alla senape leggera affumicata, erba cipollina e salsa Worcestershire servita con pane croccante del forno di Mocchie e burro di bufala **14**


### PRIMI


 **PICI TOSCANI** pasta all'uovo di nostra produzione con ragù di salsiccia e fonduta di caciotta **15**

### SECONDI

 **GUANCOTTO** guancia di bovino cotto a bassa temperatura, glassata con il suo fondo di cottura e servita con patate al forno aromatizzate **15**


 **STINCO LEUMANN** stinco di maiale in doppia cottura con birra doppio malto scura del Birrificio Leumann di Collegno, servito con patate al forno aromatizzate **16**


 **SPIDERSTEAK** tagliata di manzo "parte spidersteak o anchetta" servita con fonduta, polvere di brasato, patate al forno aromatizzate e insalata special 48h *(le carni pesano dai 350g ai 400g)* **24**


 **ROERO** tagliata di manzo selezione Langhe, sfumata con salsa Worcestershire fumé, patate al forno aromatizzate e insalata special 48h *(le carni pesano dai 350g ai 400g)* **24**


### PIZZE SPECIAL

 **ROMAGNOLA** fiordilatte, pepe nero, mortadella Bologna IGP, burrata fresca e pistacchio verde di Bronte **13**

 **ZUCCOIDE** vellutata di zucca, bufala, saliccia fresca 48h, riduzione di vino rosso, scaglie di grana, basilico ed olio evo **13**




































 **GOLOSA** base bianca con provola, patate, mozzarella fiordilatte, olio evo, saliccia fresca, basilico e con cornicione ripieno di ricotta **13**

 **FIORE** base bianca con toma valsusina, mozzarella fiordilatte, olio evo, basilico, fiori di zucca e alici del Mar Cantabrico con cornicione ripieno di Toma e pecorino in uscita **13**








 **UNREAL** focaccia con base vellutata di 'Nduja, spuma di bufala, olio evo, alici del Mar Cantabrico e basilico **12**

 **PIZZA FONDUTA** base bianca di toma valsusina, mocetta di cervo, scaglie di toma lait brusc e microerbe **13**


















## ANTIPASTI

-  **Selezione di Formaggi Valsusini** scelta curata di tome valsusine tra cui: toma alla vinaccia, Toma Taleggiata, Toma affumicata al ginepro, Toma ubriaca al vino, Toma Fontinata, Toma morbida del Margaro, Toma Blu Savoia, Toma Veja del VillarFocchiardo, Cevrin di Coazze, Toma delle Viole, Gorgonzola di Novara, accompagnate da tre varietà di Miele prodotto al Cresto di Sant'Antonino (tiglio, castiglio e castagno) vg **9** cinque tipologie  
**16** dieci tipologie
- \* La varietà dei formaggi potrebbe subire variazioni a seconda della stagionalità*
-  **Bruschetta Classica** pane bruschettato di Grano Antico del forno di Mocchie con pomodoro, basilico, olio evo calabrese ve **7**
-  **Bufalino** fresca Bufala campana con prosciutto crudo di Parma e pomodorini su rucoletta **10**
-  **Bresaola Carpacciata** punta d'anca di bresaola bovina con rucoletta, scaglie di Grana Padano in citronette **11**
-  **Tiepida di Olive "Dal Nonno"** mix di olive saltate con profumi Mediterranei servito con pane caldo all'olio ve **7**
-   **'Nduja "Dal Nonno" e Burrata** 'Nduja calabrese "Dal Nonno" servita con burrata, morbide chiacchiere e pomodorini su rucoletta **10**
-  **Tagliere Reale 48h** misto di salumi nostrani piemontesi; mortadella di vitello, speck di anatra, mocetta di cervo, lonzardo di maiale, pancetta cotta di maialino, salame bovino, coppa di vitello, salame di turgia, crudo di Parma 24 mesi, crudo di Black Angus servito con chiacchiere, rucola e pomodorini **25**
- \* Consigliato per 2 persone*  
*\* La varietà dei salumi potrebbe cambiare in base alla disponibilità giornaliera dei nostri macellai*
-   **Mare Nostrum** cocotte con fonduta di formaggi alle erbe ricoperta con crosta di impasto 48h vg **13**
-     **Rosa Tonnata** magro di vitello al punto rosa con cremosa salsa tonnata e croccante di pane aromatizzato alle acciughe **12**
-  **Delicato** magro di Fassona al punto rosa con delicata crema di burrata e pesto di pomodorini secchi "Dal Nonno" **12**
-    **Cantabria** filetti di Acciughe del mar Cantabrico nella sua lattina servite con burro di Bufala e crostini di pane casereccio del Forno di Mocchie **8**
- Lo chef propone**
-     **Millefoglie tonnato Oriental** calde croccanti di riso aromatizzate al Teriyaki alternate con magro di vitello, Katsuobushi e salsa tonnata **14**
-   **Sesto Quarto** battuta di manzo aromatizzata con delicata salsa alla Bagna Caoda con scaglie di Toma Lait Brusc valsusina e servita sopra l'osso brasato con il suo midollo **15**
-   **Crock** carne cruda di manzo aromatizzata con olio di alici cantabriche e con crumble di panko croccante all'aglio **12**
-   **Coperta** carne cruda di manzo con olio evo, sale e pepe ricoperta di fonduta di Toma ValSusa e granella di nocciole caramellate al miele salato **13**
-  **Modena** carne cruda con olio evo, sale, pepe e cipolle rosse caramellate al balsamico **13**
-   **Oishi** battuta di carne aromatizzata con olio di sesamo e salsa Teriyaki servita con alga wakame **13**
-     **Tomini BonBon** tris di tomini pralinati alla nocciola e pistacchio con salse di 'Nduja alla pera caramellata, mostarda di frutta e cipolla caramellata al balsamico **9**

## INSALATE

-   **Rucola** rucola fresca , pera Kaiser, scaglie di Pecorino Romano, nocciole e aceto di Lamponi vg **8**
-  **Montanara** radicchio rosso, Rucola, Formaggio Caprino e Vin Cotto vg **8**
-  **Mista** insalata Iceberg, rucola, radicchio rosso e aceto di mele ve **7**
- Lo chef propone**
-    **Insalata Reale** Prime Foglie di Acetosella, Mizuna Giapponese, Daikon, Ravanello, Cipollotto, Senape Italiana, Shizo, Carota Gialla, Cavolo Cinese, Nasturzio, Coriandolo su letto di insalata Iceberg e Radicchio conditi con salsa speciale 48h, Frutta Secca e Cipolla Croccante (la disponibilità delle prime foglie può variare in base alla stagionalità) ve **13**















## I NOSTRI FRITTI

-     **Crocante di Calamari** frittura di Calamari serviti con insalata, limone e salsa aioli **14**
-   **Frittura Reale 48h** frittura di Calamari, Gamberoni, Sardine, Zucchine e Peperoni servita su tagliere grande con insalata mista special e salsa aioli **22**
-   **O'Cuoppo** cono di Frittura di pesciolini e baccalà **10**
-   **Chiacchiere '82** pasta cresciuta frita servita con pomodorini, rucola e mozzarella di Bufala vg **10**
-   **Chiacchiere '83** pasta cresciuta frita con pomodorini, rucola, prosciutto crudo di Parma e mozzarella di Bufala **14**
-   **Arancini di riso tradizionali** ripieni di mozzarella vegana e ragù di soia ve **9**
-  **Patatine Dippers** patatine fritte a barchetta (con aggiunta di fonduta di formaggi +2€) ve **5**
- Lo chef propone**
-   **Crocante di Baccalà** pepite dorate di baccalà croccante aromatizzato con citronette all'aglio e limone servito con salsa aioli **13**

## PRIMI DI GNOCCHI


























I NOSTRI GNOCCHI DI PATATE SONO FATTI CON FARINA SENZA GLUTINE. PER RENDERLI PIÙ LEGGERI E FACILI DA DIGERIRE MA TIENI PRESENTE CHE ESSENDO UNA PIZZERIA E UTILIZZANDO FARINE TRADIZIONALI DI GLUTINE NELLA NOSTRA CUCINA, POSSONO VERIFICARSI CONTAMINAZIONI.

**Ricetta tradizionale di patate, farina senza glutine, sale.**  
**Fatto in casa e arrotolato a mano**

-    **Genovese di Agnello** gnocchi di patata conditi con ragù di cosciotto di agnello a coltello in cottura lenta con olive leccino e rosmarino 12
-  **Sorrentina 48h** gnocchi di patata in salsa di pomodoro affumicato "Dal Nonno" e scamorza vg 10
-   **Parma** gnocchi di patata conditi con Ragù di manzo e prosciutto di Parma 24 mesi 12
-   **Gustosi** gnocchi di patata conditi con salsiccia di Agnello, salsa di pomodoro, aglio nero, pecorino e rum 13
-   **Pantelleria** gnocchi di patata, pomodoro giallo, peperoni rossi alla brace, pomodori secchi, pinoli, capperi e basilico ve 12
-    **Trevigiana** gnocchi di patata in crema di Gorgonzola di Novara, radicchio, noci e vino cotto glassato vg 11
-  **Golosi** gnocchi in crema di peperoni al fuoco con delicata crema di latte e toma invecchiata 12

## PRIMI DI PASTA

PROPRIO COME I NOSTRI GNOCCHI, TUTTA LA NOSTRA PASTA È FATTA A MANO PROPRIO QUI AL RISTORANTE

-     **Casoncelli di Aragosta** pasta di nostra produzione ripiena di aragosta e mascarpone aromatizzato condita con riduzione alla bisque di gambero, pomodoro, olio evo aromatizzato all'aglio, code di gamberi della Patagonia e bottarga di Muggine 18
-    **Carbonara 48h** bigoli (Pasta di nostra produzione), guanciale di maiale affumicato al legno di Faggio, tuorli d'uovo pastorizzati a 65°C, pecorino Romano e pepe nero a mulino 14
-    **Busiata Trapanese** pasta trafilata al bronzo tipica Siciliana con pesto di ricotta della Valsusa, mandorle, pomodori cuore di bue Dry e polvere di pomodoro bruciato 13
- Lo chef propone**
-   **Nerano** mezze maniche trifilate al bronzo di nostra produzione, salsa alla crema di latte e provolone con zucchine fritte aromatizzate 14
-   **Bergamotto** fileja tipici Calabresi di grano duro aromatizzata al bergamotto, burro di bufala alla menta e filetti di scorfano aromatizzati al Dashi 15
-   **Fileja Fumè** pasta tipica Calabrese di grano duro con salsa di pomodoro affumicato e stracciatella di burrata 12
-    **Verace** spaghetti di grano duro trafilati al bronzo con vongole veraci, olio evo all'aglio e prezzemolo, pepe nero a mulino 15
-     **Agnolotto del plin** pasta all'uovo di nostra produzione ripiena di manzo brasato al dolcetto con burro di bufala su specchio di toma fonduta, gocce di vin brulè glassato e polvere di brasato 14
-   **Mediterranei** paccheri trafilati al bronzo, con pelati "Dal Nonno" alla brace con olio aromatizzato all'aglio e basilico fresco con stracciatella di burrata in uscita e zeste di limone di Sorrento 14




## PIZZE

Tutte le nostre pizze sono disponibili senza glutine, con supplemento di 3€

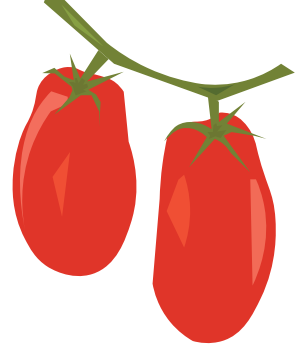
	<b>Marinara - The world's oldest Pizza</b> salsa di pomodoro, origano calabrese, aglio biologico	ve	<b>5</b>
	<b>Margherita</b> salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico	vg	<b>6.5</b>
	<b>Veganita</b> salsa di pomodoro, formaggio vegano, basilico	ve	<b>7</b>
	<b>Di Parma #1 Pizza in Australia Pizza World championships 2019</b>		<b>12</b>
	salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, rucola, Grana Padano		
	<b>Regina di Savoia dal 1889</b> salsa di pomodoro, 125g di bufala campana, basilico	vg	<b>9</b>
	<b>Abbrustolita</b> salsa di pomodoro melanzane grigliate, zucchine, peperoni e radicchio, formaggio vegano, menta, pangrattato tostato	ve	<b>11</b>
	<b>La Norma</b> salsa di pomodoro, melanzane fritte impanate, basilico, cipolla rossa, burrata, ricotta salata	vg	<b>11</b>
	<b>Vaie on the Beach</b> funghi di bosco, mozzarella fiordilatte, Pecorino Romano, olio all'aglio, olio al tartufo, prezzemolo	vg	<b>11</b>
	<b>48h Australia's Best Seafood Pizza 2017</b>		<b>12</b>
	salmone affumicato, caviale avruga, cipolla rossa, formaggio di capra, olio di aglio, olive leccine, mozzarella fiordilatte		
	<b>Nuova Napoletana</b> salsa di pomodoro giallo, capperi, origano, olive leccine, 25g di acciughe cantabriche servite a parte		<b>11</b>
	<b>Napoletana</b> salsa di pomodoro, origano, olive leccine, acciughe cantabriche,		<b>9</b>
	<b>Quattro Stagioni</b> salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi champignon, carciofi, olive leccine		<b>9</b>
	<b>Tropea</b> salsa di pomodoro, mozzarella, nduja, salame piccante, olive, cipolla		<b>9</b>
	<b>Genova</b> mozzarella fiordilatte, patate al forno, olive leccine, cime di rapa, Pecorino Romano	vg	<b>10</b>
	<b>Notti d'Oriente</b> salsa di pomodoro, salciccia di agnello, mozzarella fiordilatte, peperoni, cipolla rossa		<b>10</b>
	<b>Salame</b> salsa di pomodoro, salame dolce, provolone, noci, brie, basilico		<b>10</b>
	<b>Summer Bressanone</b> mozzarella fiordilatte, brie, speck affumicato, pera		<b>10</b>
	<b>Gamberi</b> gamberi marinati, zucchine grigliate, mozzarella fiordilatte		<b>12</b>
	<b>Dal Nonno</b> salsa affumicata di pomodoro Dal Nonno, scamorza, bresaola rucola, mozzarella di bufala, limone		<b>13</b>
	<b>Melanzana</b> melanzane grigliate, menta, formaggio vegano, pomodorini	ve	<b>11</b>
	<b>Tre Esse</b> salsiccia di manzo, salsiccia di maiale, salsiccia di agnello, barbabietola arcobaleno, pecorino, olio al tartufo, mozzarella fiordilatte		<b>12</b>
	<b>Sottobosco</b> funghi di bosco, aglio, formaggio vegano, rosmarino, cipolla rossa	ve	<b>10</b>
	<b>Ligure</b> patate, olive leccine, pesto di rucola, formaggio vegano	ve	<b>11</b>
	<b>Zio Luciano</b> salsa di pomodoro giallo, scamorza, pecorino romano, pesto di basilico	vg	<b>11</b>
	<b>Quattro Formaggi</b> misto di formaggi valsusini e gorgonzola su base bianca di fiordilatte	vg	<b>11</b>

## FOCACCE










	<b>Focaccia Classica</b> EVO, sale	ve	<b>4.5</b>
	<b>Focaccia all'Aglio</b> EVO, aglio, sale	ve	<b>4.5</b>






# LE NOSTRE PROPOSTE VEGANE










## ANTIPASTI

-  **Bruschetta Classica** pane bruschettato di Grano Antico del forno di Mocchie con pomodoro, basilico e olio evo calabrese ve **7**
-  **Tiepida di Olive "Dal Nonno"** mix di olive spadellate con profumi Mediterranei ve **7**
-   **Tartare Oishi** tofu marinato alle erbe su quinoa all'olio di sesamo con glassa di salsa Teriyaki di nostra produzione e alga Wakame ve **13**
-    **Falafel di lenticchie e fagioli** cannellini speziati su chutney di barbabietola e croccante insalata ve **13**
-   **Montanara** focaccia cresciuta croccante, formaggio vegano, pomodorini e basilico ve **10**










## I NOSTRI FRITTI

-   **Arancini di Riso tradizionali** ripieni di mozzarella vegana e ragù di soia ve **9**
-  **Patatine Dippers** patatine a barchetta (con aggiunta di formaggio vegano + 2€) ve **5**

## INSALATE

-   **Insalata Eruca** rucola, pera, formaggio vegano, aceto di lamponi, nocciole, EVO, sale ve **8**
-  **Insalata Mista** lattuga iceberg, radicchio, rucola, aceto di mele, EVO, sale ve **7**
-  **Insalata Moncenisio** radicchio, rucola, formaggio vegano, vino cotto ve **8**
-    **Insalata Reale** insalata di Prime Foglie con pi di 10 varietà' tra cui Acetosella Rossa, Aneto, Amaranto, Basilico Limone, Basilico Violetto, Borragine, Carota, Coriandolo, Cavolo Viola, Crescione, Fagiolo di Mungo, Nasturzio, Mizuna, Pak Choi, Pisello, Porro, Ravanello Daikon, Ravanello Viola, Rucola, Senape Italiana, serviti su croccante insalata iceberg condita salsa special agrodolce (le prime foglie possono variare in base alla stagionalità) ve **13**

## PRIMI

-    **Vegan Bolognese** mezze maniche di grano duro trafilete al bronzo al ragù di soia ve **13**
- Gnocchi Tradizionali** gnocchi di patata con salsa di pomodoro e basilico ve **10**
-  **Pantelleria** gnocchi di patata, pomodoro giallo, peperoni rossi alla brace, pomodori secchi, pinoli, capperi e basilico ve **12**
-   **Fileja al Pesto** pasta di grano duro tipica calabrese con pesto vegano di basilico, patate e fagiolini ve **14**
-    **Oriental** Gnocchi di riso con verdure fresche saltate con olio di sesamo e salsa di soia ve **13**



## SECONDI

-  **Barbabietola Brasata** medaglioni di barbabietola brasata al barbera con erbe aromatiche ve **10**







## FOCACCE

Le nostre focacce sono disponibili senza glutine, supplemento +3

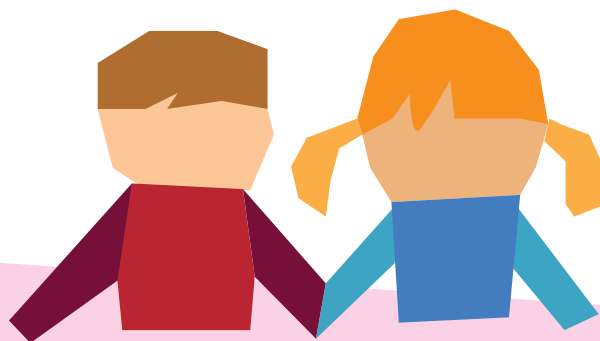
-  **Focaccia Classica** EVO, sale ve **4.5**
-  **Focaccia all'Aglio** EVO, aglio, sale ve **4.5**

## PIZZE

Tutte le nostre pizze sono disponibili senza glutine, supplemento +3

-  **Marinara - The world's oldest Pizza** salsa di pomodoro, origano calabrese, aglio biologico ve **5**
-  **Veganita** salsa di pomodoro, formaggio vegano, basilico ve **7**
-  **Abbrustolita** salsa di pomodoro melanzane grigliate, zucchine, peperoni e radicchio, formaggio vegano, menta, pangrattato tostato ve **11**
-  **Melanzana** melanzane grigliate, menta, formaggio vegano, pomodorini ve **11**
-  **Sottobosco** funghi di bosco, aglio, formaggio vegano, rosmarino, cipolla rossa ve **10**
-  **Ligure** patate, olive leccine, pesto di rucola, formaggio vegano ve **11**







## MENU BAMBINO

Fino a 8 anni.

Un piatto a scelta + una bibita a scelta con coperto incluso





9.5

### FRITTO

-  **Calamari e Patatine** 125g di calamari con patatine
-  **Milanese di Pollo** con patatine



### PIZZA

Disponibile senza glutine, supplemento +3€

-  **Pizza Margherita** salsa di pomodoro, mozzarella vg
-  **Pizza al Cotto** salsa di pomodoro, prosciutto, mozzarella
-  **Pizza Wurstel e Patatine** salsa di pomodoro, wurstel e patatine fritte
-  **Pizza al Pomodoro** salsa di pomodoro

### GNOCCHI O PASTA 80g

Scegli gli gnocchi o la pasta mezza manica.

- Pomodoro Bambini** salsa di pomodoro e basilico vg
-  **Ragù Bambini** carne macinata di manzo e prosciutto di Parma in una salsa di pomodoro ed erbe
-  **Pesto Bambini** pesto di basilico ve